

www.electromenagersge.ca

Four à micro-ondes
avec élément de brunissage

Manuel de l'utilisateur

JES1384WFC

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série :

N° du modèle ______________

N° de série ________________

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette à l'intérieur du four.



350A4502P362 07-03 ATS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
VEUILLEZ LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER LE FOUR.

⚠ MISE EN GARDE!

Pour votre sécurité, les renseignements contenus dans ce guide doivent être suivis à la lettre afin de réduire les risques d'incendie ou d'explosion, de choc électrique, ou pour prévenir des dommages, des blessures, ou même la mort.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

(a) *N'essayez pas* de faire fonctionner ce four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte, puisque cela pourrait entraîner une exposition nocive aux micro-ondes. Il est important de ne jamais essayer de forcer ou modifier le système de verrouillage de sécurité

(b) *Ne placez pas* d'objets entre la porte et la surface avant du four. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits nettoyants s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité

(c) *Ne faites pas fonctionner* le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :

(1) La porte (tordue),

(2) Les charnières et loquets (cassés ou desserrés),

(3) Les joints et surfaces d'étanchéité

(d) *Seul un technicien qualifié* doit réparer ou régler votre four à micro-ondes.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Ce four à micro-ondes n'est pas approuvé ou testé pour utilisation en mer.
Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans le Guide d'utilisation et d'entretien.

- Lisez et respectez les mesures de sécurité spécifiques de la section *Précautions pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes.*
- Cet électroménager doit être mis à la terre. Branchez-le à une prise de courant convenablement mise à la terre. Référez-vous à la section *Directives de mise à la terre* à la page 4.
- Installez ou localisez cet appareil en respectant les directives fournies dans les Directives d'installation.
- Assurez-vous de placer l'avant de la porte à 76 mm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour éviter que l'appareil bascule accidentellement durant son utilisation normale.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- N'installez pas ce four à micro-ondes au-dessus ou près d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne rangez rien directement sur le dessus du four à micro-ondes lorsqu'il est en opération.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, s'il ne fonctionne pas adéquatement, ou s'il a été endommagé ou est tombé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service General Electric ou un agent autorisé, qui utiliseront un cordon d'alimentation disponible chez General Electric.
- Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent guide. N'utilisez pas de substances chimiques ou corrosives dans cet appareil. Ce four à micro-ondes a été conçu spécifiquement pour chauffer, sécher ou cuire des aliments et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce four à proximité de l'eau, par exemple, dans un sous-sol mouillé, près d'une piscine ou d'un évier.
- Gardez le cordon loin des surfaces chaudes.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Ne laissez pas le cordon pendre du dessus de la table ou du comptoir.
- Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
  – Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez la cuisson de près si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables dans votre four pendant la cuisson.
  – Enlevez les attaches métalliques et les poignées en métal des contenants en papier ou en plastique avant de les mettre dans le four.
  – Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisson ou aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
  – Si un feu éclate dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
- Voir les directives concernant le nettoyage des surfaces dans la section *Entretien et nettoyage du four à micro-onde* du présent guide.
- Seul un technicien qualifié doit réparer cet appareil. Communiquez avec le bureau de service après-vente le plus près si votre appareil doit être vérifié, réparé ou réglé.
- Comme c'est le cas pour tout autre appareil électrique, surveillez de près les enfants qui s'en servent.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

⚠ MISE EN GARDE!

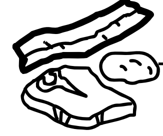


ÉTINCELLES

*Si vous apercevez des étincelles, appuyez sur la touche **PAUSE/CLEAR** et corrigez le problème.*

La formation d'un arc est la façon qu'ont les micro-ondes de produire des étincelles dans le four. Ceci est imputable aux causes suivantes :

- Un article de métal ou du papier d'aluminium est en contact avec les parois du four.
- Le papier d'aluminium n'épouse pas bien la forme de l'aliment (les bords relevés agissent comme des antennes).
- Des articles en métal, comme des attaches, les broches utilisées pour la volaille ou les garnitures dorées des assiettes, se trouvent dans le four.
- Des essuie-tout en papier recyclé contenant de petites particules de métal sont employés dans le four à micro-ondes.



ALIMENTS

- Ne préparez pas de Maïs à éclater dans votre four à micro-ondes, à moins d'utiliser un grille-maïs spécialement conçu à cette fin ou du maïs à éclater pour la cuisson aux micro-ondes.
- Certains aliments comme les oeufs dans leur coquille et les récipients scellés - par exemple, des pots en verre fermés - peuvent éclater s'ils sont chauffés dans le four à micro-ondes et risquent de vous blesser.
- Il n'est pas recommandé de faire bouillir des oeufs dans le four à micro-ondes. La pression qui se crée dans le jaune fera éclater l'oeuf et pourrait causer des blessures.
- Le fait de laisser fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliment à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. Cela augmente la température autour du magnétron et peut affecter la durée de vie de votre four.
- Percez la "peau" qui recouvre certains aliments, comme les pommes de terre, les saucisses fumées, les saucissons, les tomates, les pommes, le foie de poulet et autres abats, les jaunes d'oeuf, pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- Ne faites pas chauffer d'aliments pour bébé dans des pots en verre, même si le couvercle a été enlevé. Assurez-vous que tous les aliments pour bébé soient bien cuits. Remuez les aliments pour distribuer la chaleur uniformément. Lorsque vous réchauffez du lait maternisé (formule), évitez de le faire bouillir pour éviter les brûlures. La température du lait peut être plus élevée que celle du contenant. Vérifiez toujours la température du lait avant de le donner au bébé.
- Ne faites pas décongeler de boissons surgelées dans des bouteilles à goulot étroit (surtout des boissons gazeuses). Il peut se créer une pression, même si le bouchon a été enlevé. Le contenant pourrait éclater et causer des blessures.
- ***EAU SURCHAUFFÉE***

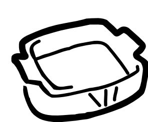
  Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition et cela sans bouillonner. Le bouillonnement peut ne pas être visible quand le récipient est retiré du four à micro-ondes. LE LIQUIDE TRÈS CHAUD PEUT SE METTRE À BOUILLIR SOUDAINEMENT ET DÉBORDER DU RÉCIPIENT LORSQU'ON LE DÉPLACE OU LORSQU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.

  Pour réduire le risque de blessure :

  – Ne surchauffez pas le liquide.
  – Remuez le liquide au départ et vers le milieu de la période de chauffage.
  – N'utilisez qu'un récipient à parois verticales et à goulot étroit.
  – Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de le retirer.
  – Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez un contenant d'aliments chauds, y compris les sacs de maïs à éclater, les sachets de cuisson et les boîtes. Pour éviter toute blessure, éloignez la vapeur de votre visage et de vos mains.
- Évitez de trop faire cuire les pommes de terre. Elles pourraient se déshydrater et prendre feu, ce qui endommagerait votre four.
- Faites bien cuire la viande et la volaille - la température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 71 °C (160 °F), et celle de la volaille à au moins 82 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
VEUILLEZ LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER LE FOUR.

⚠ MISE EN GARDE!



USTENSILES DE CUISSON CONVENANT AUX MICRO-ONDES

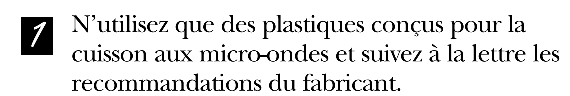
Assurez-vous que tous les ustensiles que vous utilisez dans votre four conviennent à la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes, récipients gradués et coupe à crème caramel en verre, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne contient pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles portent la mention «convient aux micro-ondes.»

- Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisson convienne aux micro-ondes, faites l'essai suivant : versez 240 mL (une tasse) d'eau dans une tasse graduée en verre. Placez-la dans le four, à l'intérieur ou à côté de l'ustensile que vous désirez vérifier. Faites fonctionner le four à la puissance maximale pendant 30 à 45 secondes. Si l'ustensile est chaud, il est préférable de ne pas l'utiliser dans le four à micro-ondes.

  Si l'ustensile ne devient pas chaud et que seule l'eau dans la tasse est chaude, c'est que votre ustensile convient aux micro-ondes.

- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convienne aux micro-ondes.
- N'utilisez pas de produits en papier recyclé dans votre four. Les essuie-tout, les serviettes et le papier ciré recyclés peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi s'enflammer.
- Certains plats en styromousse (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) ont un fond incrusté d'une mince bande en métal. Durant la cuisson, cette bande peut brûler le fond du four et enflammer un essuie-tout.
- Ne faites pas sécher de journaux dans votre four à micro-ondes.
- Les différents types de pellicule en plastique ne conviennent pas tous aux micro-ondes. Vérifiez les renseignements sur l'emballage avant de les utiliser.
- Vous pouvez couvrir les récipients à l'aide d'un essuie-tout, de papier ciré ou d'une pellicule en plastique afin de conserver l'humidité et d'éviter les éclaboussures. Cependant, disposez la pellicule de façon à permettre à la vapeur de s'échapper.
- Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds en raison du transfert de chaleur produit par les aliments chauffés. Il peut s'avérer nécessaire d'utiliser des mitaines ou des poignées pour le four pour les manipuler.
- Les sacs à «bouillir» et les sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être entaillés ou percés suivant les directives de l'emballage. Sinon, le sac peut éclater pendant ou immédiatement après la cuisson et causer des blessures. De plus, les contenants en plastique doivent être au moins partiellement découverts, puisqu'ils se ferment hermétiquement. Lorsque vous utilisez des contenants couverts hermétiquement d'une pellicule en plastique, enlevez-la avec précaution et éloignez la vapeur de votre visage et de vos mains.
- Utilisez le papier d'aluminium uniquement selon les directives données dans le présent guide. Vous pouvez faire cuire les repas surgelés dans leur plat d'aluminium si celui-ci mesure moins de 19 mm (3/4 po) de hauteur. Enlevez le couvercle métallique et replacez le plat dans sa boîte. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four, éloignez-le d'au moins 25 mm (1 po) des parois du four.
- Ustensiles de cuisson en plastique - Les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour la cuisson aux micro-ondes sont très utiles, mais doivent être utilisés avec précaution. Même le plastique conçu pour la cuisson aux micro-ondes peut s'avérer moins résistant à la chaleur excessive que le verre ou la céramique. Il peut ramollir ou même brûler s'il est soumis à de courtes périodes de cuisson excessive. Lorsque la cuisson excessive se prolonge, l'aliment et l'ustensile peuvent même s'enflammer.

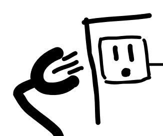
  Suivez les lignes directrices suivantes :



1. N'utilisez que des plastiques conçus pour la cuisson aux micro-ondes et suivez à la lettre les recommandations du fabricant.
2. Ne faites pas chauffer de contenants vides.
3. Ne permettez pas aux enfants de se servir d'ustensiles en plastique dans le four lorsqu'ils sont seuls.

ÉLÉMENT DE BRUNISSAGE - MESURES DE SÉCURITÉ

- Vous pouvez utiliser tout ustensile non métallique pour cuisson au four lorsque vous effectuez du brunissage dans le four. Placez le plat directement sur la grille.
- Le four et la porte deviennent chauds durant le brunissage.
- Les ustensiles de cuisson deviennent chauds durant le brunissage. Vous devez utiliser des poignées ou des gants isolants lorsque vous manipulez les ustensiles de cuisson.
- N'utilisez pas d'essuie-tout ou de recouvrement, de contenants ou sacs de cuisson/rôtissage en aluminium ou autre matériau réfléchissant, plastique, papier ciré ou papier durant le brunissage.
- Ne placez pas les aliments directement sur l'élément de brunissage.
- Utilisation de la grille de brunissage :
  – Retirez la grille du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
  – Utilisez des poignées ou des gants isolants lorsque vous manipulez la grille. Elle peut être chaude.
  – Assurez-vous que la grille soit bien placée dans le four pour empêcher d'endommager le produit.
  – Ne recouvrez pas la grille ou les parties du four avec du papier d'aluminium. Cela provoquerait le surchauffement du four.
- Durant et après l'utilisation du four, ne touchez pas à l'élément de brunissage ou à son protecteur; ne laissez pas de vêtements, poignées ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec l'élément ou son protecteur. Bien qu'elles soient de couleur foncée, ces surfaces peuvent être assez chaudes pour vous brûler. Allouez assez de temps pour le refroidissement de ces surfaces.
- Lorsque vous devez remuer l'aliment, retirez complètement l'ustensile de cuisson du four.
- Assurez-vous que l'aliment soit bien cuit avant le brunissage.



DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE

MISE EN GARDE — *Le mauvais usage de la broche de mise à la terre peut causer un risque de choc électrique.*

Cet appareil doit être mis à la terre. Lorsqu'un court-circuit se produit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en offrant un fil d'échappement au courant électrique.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'un fil et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise adéquatement installée et mise à la terre.

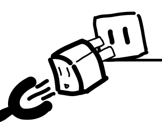
Si vous ne comprenez pas bien les directives de mise à la terre ou n'êtes pas certain que l'appareil soit adéquatement mis à la terre, adressez-vous à un électricien ou un technicien qualifié.

Si la prise murale est du type standard à deux alvéoles, vous êtes responsable et obligé de la faire remplacer par une prise à trois alvéoles, correctement mise à la terre.

Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant à proximité de l'appareil par un électricien ou un technicien de service qualifié. (Voir la section *RALLONGES ÉLECTRIQUES.)*

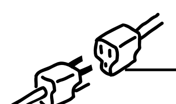
Pour un rendement optimal, ne branchez aucun autre appareil dans la prise de courant qui alimente votre four afin d'éviter le vacillement des lumières, le grillage des fusibles ou le déclenchement des disjoncteurs.



FICHES D'ADAPTATION

Les fiches d'adaptation ne sont pas permises au Canada.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER LE FOUR.



RALLONGES ÉLECTRIQUES

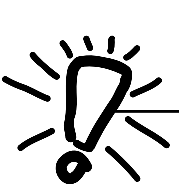
Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher dans un cordon plus long.

Les rallonges électriques peuvent être utilisées avec précaution.

Si vous utilisez une rallonge électrique :

1. La capacité nominale indiquée sur la rallonge électrique doit être au moins aussi élevée que la capacité nominale de l'appareil;
2. La rallonge électrique doit être une rallonge à 3 broches de type mise à la terre, et elle doit être branchée dans une prise à 3 alvéoles;
3. La rallonge électrique doit être placée de telle sorte qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que des enfants ne la saisissent ou qu'ils trébuchent accidentellement dessus.

Si vous utilisez une rallonge électrique, l'éclairage intérieur du four peut vaciller et le son du ventilateur peut varier lorsque les micro-ondes sont en marche. Également, les temps de cuisson peuvent être plus longs.



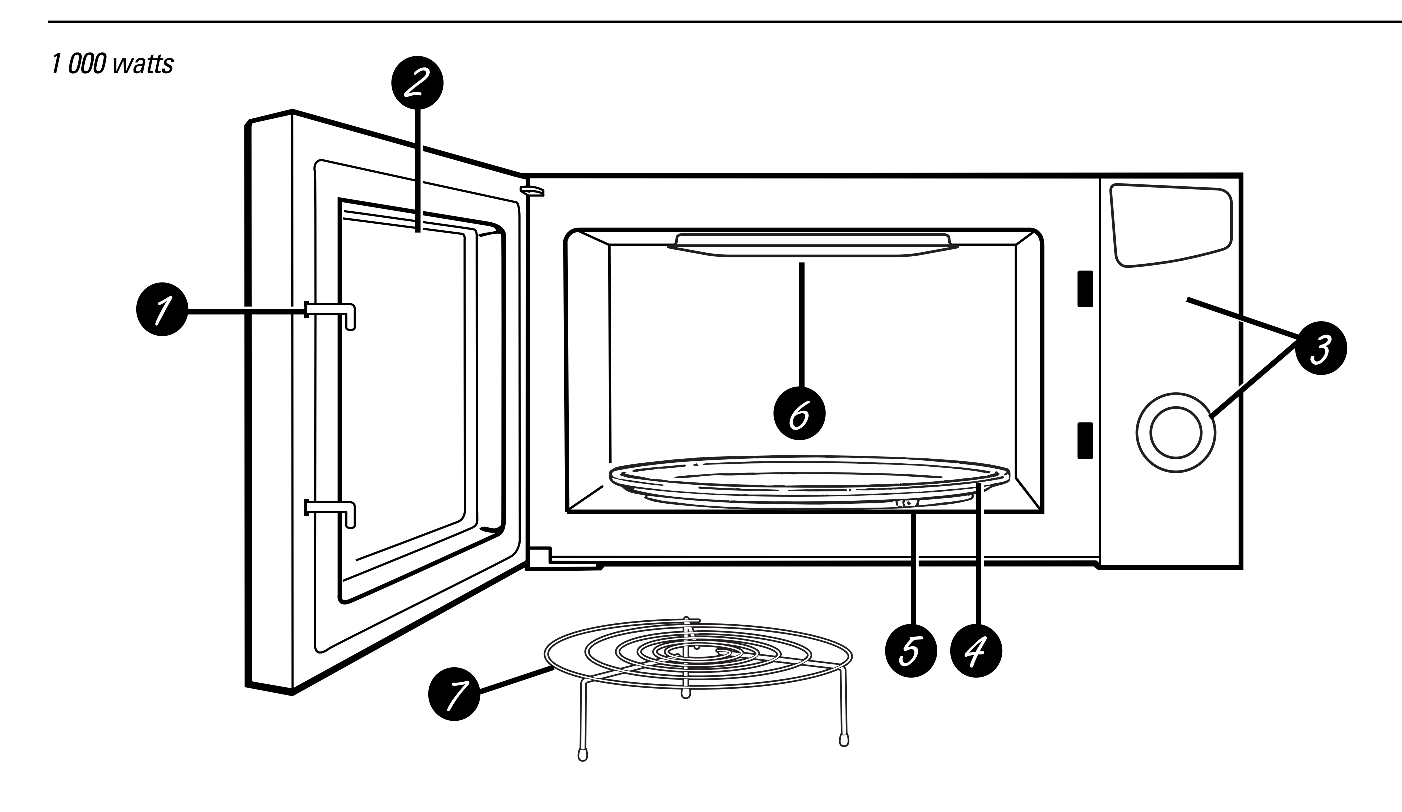
LISEZ ATTENTIVEMENT ET SUIVEZ CES CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS.

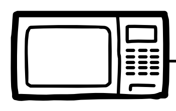
CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Caractéristiques de votre four à micro-ondes

D'un bout à l'autre de ce guide, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon le modèle.

1 000 watts





Caractéristiques du four

1 ***Loquets de la porte.***

2 ***Hublot et bouclier métallique.*** Le bouclier permet d'observer la cuisson, tout en maintenant les micro-ondes à l'intérieur de la cavité.

3 ***Tableau de commande et sélecteur.*** Lorsque vous entrez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur, le temps de cuisson sera augmenté ou diminué comme suit : Jusqu'à 5 minutes - par tranches de 10 secondes; de 5 à 10 minutes - par tranches de 30 secondes; plus de 10 minutes - par tranches d'une minute.

4 ***Plateau rotatif amovible.*** Le plateau rotatif et l'élément rotatif ***doivent*** être en place lors de la cuisson aux micro-ondes. Le plateau rotatif peut être enlevé pour le nettoyer.

5 ***Élément rotatif amovible.*** L'élément rotatif doit être en place lors de la cuisson aux micro-ondes.

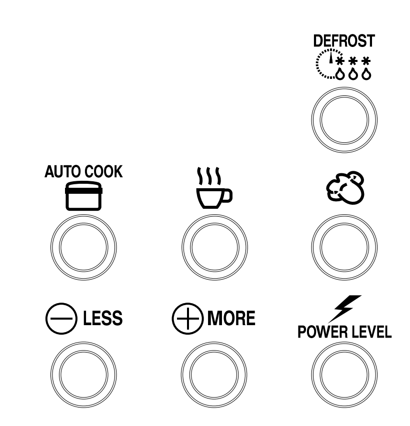
REMARQUE : *La plaque signalétique, l'évent ou les évents et la lampe sont situés sur les parois de la cavité du four.*

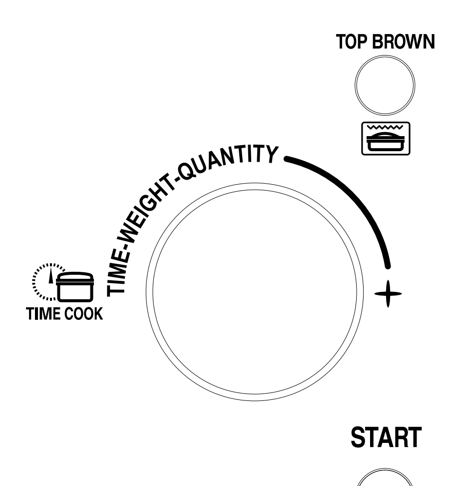
6 ***Élément de brunissage.*** Vous permet de brunir rapidement le dessus des aliments déjà cuits.

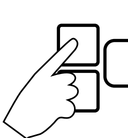
7 ***Grille de brunissage.***

Caractéristiques de votre four à micro-ondes

Vous pouvez effectuer une cuisson en fonction du temps, ou les fonctions automatiques.



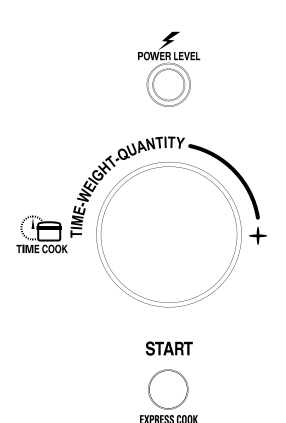




Commandes du four

Appuyez sur	*Entrez*	*Options*
Time Cook (Cuisson minutée) Tournez le sélecteur	La durée de la cuisson	durée +/-
DEFROST (Décongélation) Appuyez une fois Appuyez deux fois	 Poids de l'aliment La durée de la décongélation	
POWER LEVEL (Niveau de puissance)	Niveau de puissance 0–HI	
EXPRESS COOK (Cuisson express)	Mise en marche immédiate!	
TOP BROWN (Brunissage)	La durée du brunissage	durée +/-
POPCORN (Maïs à éclater) Appuyez une, deux ou trois fois	Mise en marche immédiate!	100 g, 85 g ou 50 g (3,5 oz, 3 oz ou 1,75 oz) durée +/-
BEVERAGE (Boisson) Appuyez une, deux ou trois fois	Mise en marche immédiate!	250 mL, 500 mL ou 750 mL (1 tasse, 2 tasses ou 3 tasses) durée +/-
AUTO COOK (Cuisson automatique)	Aliments de type 1 à 9	durée +/-

À propos du changement du niveau de puissance



Vous pouvez entrer et modifier le niveau de puissance avant d'entrer le ***temps de cuisson.***

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche ***POWER LEVEL*** pour choisir le niveau de puissance de ***0 à HI.***
2. Tournez le sélecteur pour entrer la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche ***START.***

Les niveaux de puissance variables apportent de la flexibilité à la cuisson aux micro-ondes. Les niveaux de puissance de votre four à micro-ondes peuvent se comparer aux éléments chauffants d'une cuisinière. Chaque niveau de puissance procure une énergie aux micro-ondes durant un certain pourcentage de temps. Le ***niveau de puissance 70*** procure une énergie aux micro-ondes pendant 70 % du temps. Le ***niveau de puissance 30*** signifie qu'il y a émission de micro-ondes pendant 30 % du temps. La plupart des cuissons seront effectuées au niveau ***HI,*** ce qui donne une énergie durant 100 % du temps. Au réglage maximum (***niveau de puissance HI***) les aliments cuisent plus vite mais il faut les remuer, les tourner ou les redisposer plus souvent. Si vous réglez à un niveau moins puissant, la cuisson sera plus uniforme et vous n'aurez pas à remuer ou tourner les aliments aussi souvent.

Certains aliments peuvent présenter une meilleure saveur, texture ou apparence si vous les faites cuire à un réglage plus bas. Diminuez le niveau de puissance si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à déborder, comme les pommes de terre dauphinoise.

Les périodes de repos (période sans émission de micro-ondes) permettent aux aliments d'uniformiser ou de conduire la chaleur vers l'intérieur de l'aliment. Le ***niveau de puissance 30*** - pour la décongélation - constitue un bon exemple. S'il n'y avait pas de périodes sans émission de micro-ondes, la surface externe de l'aliment serait cuite avant que l'intérieur ait dégelé.

Voici quelques exemples d'utilisation des différents niveau de puissance :

HI : Poisson, bacon, légumes, liquides à bouillir.

Moy.-Max. 70 : Cuisson lente de la viande et de la volaille; plats en cocotte et réchauffage.

Moyen 50 : Cuisson lente pour attendrir la viande comme les ragoûts et les coupes de viande moins tendres.

Minimum 20 ou 30 : Décongélation sans cuisson; cuisson lente; sauces délicates.

Garde-chaud 10 : Pour garder les aliments chauds sans les cuire de façon excessive; ramollir le beurre.

À propos des opérations à durée programmée

POWER LEVEL
TIME-WEIGHT-QUANTITY
TIME COOK
START
EXPRESS COOK
MORE



LESS

Cuisson-temps

Cuisson-temps I

Vous permet d'effectuer une cuisson aux micro-ondes pendant une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Le ***niveau de puissance HI*** (maximum) est automatiquement réglé, mais vous pouvez le modifier pour plus de souplesse.

1. Modifiez le niveau de puissance si vous ne désirez pas une cuisson à la puissance maximale (Appuyez plusieurs fois sur la touche ***POWER LEVEL*** pour sélectionner le niveau de puissance désiré).
2. Tournez le sélecteur pour entrer la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche ***START.***

Vous pouvez ouvrir la porte pendant la ***cuisson-temps*** pour vérifier vos aliments. Pour poursuivre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche ***START***.

Appuyez sur ***MORE*** ou ***LESS*** pour ajouter ou soustraire 10 secondes à la durée de cuisson durant le compte à rebours.

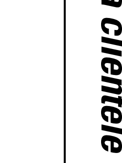
Cuisson-temps II

Vous permet de modifier automatiquement les niveaux de puissance pendant la cuisson. Voici comment procéder :

1. Modifiez le niveau de puissance si vous ne désirez pas une cuisson à la puissance maximale (Appuyez plusieurs fois sur la touche ***POWER LEVEL.*** pour sélectionner le niveau de puissance désiré).
2. Tournez le sélecteur pour entrer la première durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche ***POWER LEVEL.*** Modifiez le niveau de puissance si vous ne désirez pas une cuisson à la puissance maximale. (Appuyez plusieurs fois sur la touche ***POWER LEVEL*** pour sélectionner le niveau de puissance désiré).
4. Entrez la deuxième durée de cuisson.
5. Appuyez sur la touche ***START.***

À la fin de la ***Cuisson-temps I,*** le compte à rebours de la ***Cuisson-temps II*** commence.

Appuyez sur ***MORE*** ou ***LESS*** pour ajouter ou soustraire 10 secondes à la durée de cuisson durant le compte à rebours.

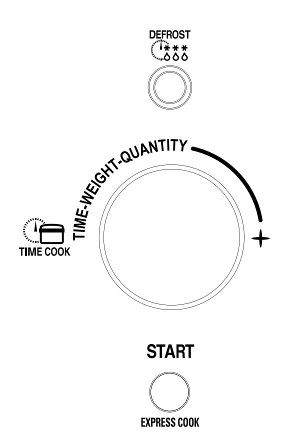


À propos des opérations à durée programmée

Guide de cuisson pour la Cuisson-temps

REMARQUE: *Sauf indication différente, utilisez le* ***niveau de puissance élevée (10).***

Légume	Quantité	Durée	Remarques
Asperges			
(pointes fraîches)	**450 g (1 lb)**	**6 à 9 min Moy.-Max. (7)**	Dans une cocotte de 1,5 L (1 1/2 pte), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
(pointes surgelées)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte).
Betteraves			
(fraîches, entières)	**1 botte**	**17 à 21 min**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (1/2 t) d'eau.
Brocoli			
(frais)	**1 botte 570 à 680 g (1¼ à 1½ lb)**	**7 à 10 min**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (1/2 t)d'eau.
(pointes fraîches)	**1 botte 570 à 680 g (1¼ à 1½ lb)**	**9 à 13 min**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 60 mL (1/4 t)d'eau.
(surgelé, en morceaux)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte).
(pointes surgelées)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 45 mL (3 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes			
(fraîches, coupées)	**450 g (1 lb)**	**7 à 9 min**	Dans une cocotte de 1,5 L (1 1/2 pte), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
(surgelées)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Chou			
(frais)	**1 pomme moyenne environ 910 g (2 lb)**	**8 à 11 min**	Dans une cocotte de 1,5 à 2 L (1 1/2 à 2 ptes), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
(en morceaux)		**7 à 10 min**	Dans une cocotte de 2 à 3 L (2 à 3 ptes), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
Chou-fleur			
(bouquets)	**1 pomme moyenne**	**9 à 14 min**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (1/2 t) d'eau.
(frais, entier)	**1 pomme moyenne**	**10 à 17 min**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (1/2 t) d'eau.
(surgelé)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Courge			
(fraîche, d'été et jaune)	**450 g (1 lb) en tranches**	**5 à 7 min**	Dans une cocotte de 1,5 L (1 1/2 pte), versez 60 mL (1/4 t) d'eau
(d'hiver, poivrée, musquée)	**1 ou 2 courges environ 450 g (1 lb) ch.**	**8 à 11 min**	Coupez en 2 et enlevez les membranes fibreuses. Placez les courges dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 L (2 ptes), le côté coupé en dessous. Retournez les courges après 4 minutes.
Épinards			
(frais)	**283 à 450 g/10 à 16 oz**	**5 à 7 min**	Placez les épinards lavés dans une cocotte de 2 L (2 ptes).
(surgelés, morceaux)	**Paquet de 283 g/10 oz**	**5 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 45 mL (3 cuillères à soupe) d'eau.
Haricots			
(verts, frais)	**450 g (1 lb) coupés en 2**	**9 à 11 min**	Dans une cocotte de 1,5 L (1 1/2 pte), versez 120 mL (1/2 t) d'eau.
(verts, surgelés)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**6 à 8 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
(de Lima, surgelés)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**6 à 8 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
Macédoine de légumes			
(surgelée)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 45 mL (3 cuillères à soupe) d'eau.
Maïs			
(surgelé, en grains)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Maïs en épi			
(frais)	**1 à 5 épis**	**3 à 4 min par épi**	Placez les épis dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 L (2 ptes). Si les épis ne sont pas épluchés, n'ajoutez pas d'eau. Si les épis ont été épluchés, ajoutez 60 mL (1/4 t) d'eau. Redisposez à la mi-temps de la cuisson.
(surgelé)	**1 épi** **2 à 6 épis**	**5 à 6 min** **3 à 4 min par épi**	Placez les épis dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 L (2 ptes). Recouvrez-le d'une pellicule de plastique au coin relevé. Redisposez à la mi-temps de la cuisson.
Pois			
(frais, en cosses)	**910 g (2 lb) non écossés**	**9 à 12 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
(surgelés)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 min**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Pommes de terre			
(fraîches, en cubes, blanches)	**4 pommes de terre 170 à 225 g (6 à 8 oz) chacune**	**9 à 12 min**	Pelez et coupez en cubes de 25 mm (1 po). Placez dans une cocotte de 2 L (2 ptes) avec 120 mL (1/2 t) d'eau. Remuez à la mi-temps de la cuisson.
(fraîches, entières, blanches ou patates douces)	**1 – 170 à 225 g (6 à 8 oz)**	**3 à 4 min**	Percez avec une fourchette. Mettez-les dans le four en cercle à 2,5 cm (1 po) d'intervalle. Laissez reposer 5 minutes..



Décongélation-temps

Vous permet d'effectuer une décongélation pendant la durée que vous avez choisie. Voir le Guide de décongélation pour connaître les durées suggérées. (La ***Décongélation automatique*** est expliquée dans la section *Fonctions automatiques*.)

1. Appuyez sur la touche ***DEFROST*** deux fois.
2. Tournez le sélecteur pour entrer la durée de décongélation.
3. Appuyez sur la touche ***START.***
4. Retournez l'aliment à la mi-temps.
5. Appuyez sur la touche ***START.***

Pour une décongélation plus uniforme, retournez l'aliment et détachez ou réarrangez les morceaux à la mi-temps de la durée de décongélation sélectionnée. Protégez les zones tièdes à l'aide de petits morceaux de papier d'aluminium. Le four continue à décongeler si vous n'ouvrez pas la porte pour retourner l'aliment.

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd pendant la décongélation. Cela est normal lorsque le four ne fonctionne pas à la puissance maximale (***HI***).

Conseils de décongélation

- Les aliments surgelés dans un emballage en papier ou en plastique peuvent être décongelés dans leur emballage. Les emballages fermés hermétiquement doivent être fendus, percés ou aérés APRÈS que l'aliment ait partiellement dégelé. Découvrez partiellement les contenants en plastique.
- Les aliments surgelés de format familial peuvent être décongelés ou cuits aux micro-ondes. Si l'aliment est emballé dans un contenant métallique, transférez-le dans un plat qui convient aux micro-ondes.
- Les aliments très périssables, comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc, ne doivent pas être laissés à la température de la pièce pendant plus d'une heure après la décongélation, car cela pourrait favoriser la prolifération de bactéries nocives.
- Pour une décongélation plus uniforme d'aliments plus gros, comme les rôtis de boeuf, d'agneau et de veau, utilisez la ***Décongélation automatique.*** Assurez-vous que les gros morceaux de viande soient complètement décongelés avant de les faire cuire.
- Lorsque la décongélation est terminée, l'aliment en entier doit être frais et mou. S'il y a des parties encore glacées remettez brièvement l'aliment dans le four ou laissez-le reposer pendant quelques minutes.

Guide de décongélation

Aliment	***Durée***	***Remarques***
Pains, gâteaux		
Petits pains et mollets *(un)*	**1 min**	
Brioches *environ 350g (12 oz.)*	**3 à 5 min**	Réarrangez à la mi-cuisson.
Poisson et fruits de mer		
Filets, surgelés *450 g (1 lb)*	**6 à 8 min**	
Fruits de mer, petits morceaux *450 g (1 lb)*	**5 à 7 min**	Placez le bloc dans une cocotte. À la mi-temps de la durée, retournez-le et séparez-le.
Fruits		
Sachet en plastique *1 ou 2 paquets de 283 g (10 oz)*	**3 à 6 min**	
Viandes		
Bacon *450 g (1 lb)*	**2 à 5 min**	Placez le paquet non déballé dans le four. Laissez reposer pendant 5 minutes après la décongélation.
Saucisses de Francfort (hot-dog) *450 g (1 lb)*	**2 à 5 min**	Placez le paquet non déballé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses puissent être séparées. Si nécessaire, laissez reposer pendant 5 minutes pour terminer la décongélation.
Viande hachée *450 g (1 lb)*	**5 à 7 min**	Retournez la viande à la mi-temps de la durée.
Rôtis: agneau, veau, porc	**12 à 16 min/lb**	Utilisez le ***niveau de puissance 10***.
Biftecks, côtelettes	**5 à 7 min/lb**	Placez la viande non déballée dans un plat à cuisson. Retournez-la à la mi-temps et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et laissez reposer pour compléter la décongélation.
Volaille		
Poulet à griller, en morceaux *1 130 à 1 360 g (2,5 à 3 lb)*	**15 à 19 min**	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la mi-temps, déballez-le et retournez-le. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et faites chauffer de 2 à 4 minutes de plus, si nécessaire. Laissez reposer pour compléter la décongélation.
Poulet entier *1 130 à 1 360 g (2,5 à 3 lb)*	**17 à 21 min**	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la mi-temps, déballez-le et retournez-le. Protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Au besoin, faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
Poulet de Cornouailles Faites	**7 à 13 min/lb**	Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez-le à la mi-temps. couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
Poitrine de dinde *1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)*	**5 à 9 min/lb**	Placez la poitrine déballée dans un plat, la poitrine en dessous. À la mi-temps, retournez-la et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.

À propos des opérations à durée programmée

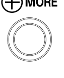


Cuisson express

Il s'agit d'une façon de régler rapidement une cuisson d'une durée de 30 secondes.

Le four se met en marche immédiatement. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, vous ajoutez 30 secondes à la durée de cuisson affichée.

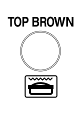




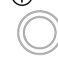
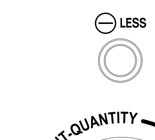
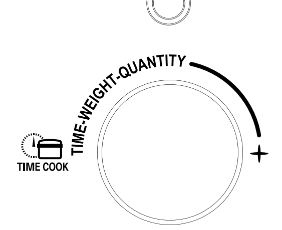
Plus/moins de temps

Chaque fois que vous appuyez sur la touche ***MORE***, 10 secondes sont ajoutées à la durée de cuisson. Chaque fois que vous appuyez sur la touche ***LESS,*** 10 secondes sont soustraites de la durée de cuisson.

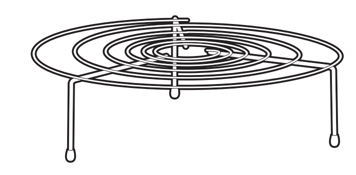
Appuyez sur la touche ***MORE*** ou ***LESS*** durant le compte à rebours.





START
EXPRESS COOK



Brunissage

Le four à micro-ondes est doté d'un élément de brunissage et d'une grille qui vous permet de brunir rapidement le dessus des aliments déjà cuits.

1. Placez la grille de brunissage sur le plateau rotatif.
2. Placez un plat d'aliment sur la grille.
3. Appuyez sur la touche ***TOP BROWN***.
4. Tournez le sélecteur pour entrer la durée du brunissage.
5. Appuyez sur la touche ***START***.

Lorsque le four à micro-ondes s'arrête, utilisez des poignées ou des gants isolants pour enlever le plat et la grille de brunissage. Ils peuvent être très chauds.

Durant et après l'utilisation du four, ne touchez pas à l'élément de brunissage ou à son protecteur; ne laissez pas de vêtements, poignées ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec l'élément ou son protecteur. Bien qu'elles soient de couleur foncée, ces surfaces peuvent être assez chaudes pour vous brûler. Allouez assez de temps pour le refroidissement de ces surfaces.

Lorsque vous devez remuer l'aliment, retirez complètement l'ustensile de cuisson du four.

Assurez-vous que l'aliment soit bien cuit avant le brunissage.

Enchaînement de programmation

Le four vous permet de régler la mise en marche automatique de la cuisson aux micro-ondes après la décongélation, ou la mise en marche automatique du brunissage après la cuisson aux micro-ondes.

Décongélation et cuisson-temps

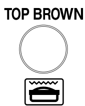
DEFROST



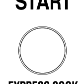
1. Sélectionnez ***Décongélation automatique*** ou ***Cuisson-temps.***



2. Tournez le sélecteur pour entrer le poids de l'aliment ou la durée de décongélation.
3. Appuyez sur la touche ***POWER LEVEL.*** Modifiez le niveau de puissance si vous ne désirez pas une cuisson à la puissance maximale (Appuyez plusieurs fois sur la touche ***POWER LEVEL*** pour sélectionner le niveau de puissance désiré).



4. Tournez le sélecteur pour entrer la durée de cuisson.



5. Appuyez sur la touche ***START*** pour commencer la décongélation, ou appuyez de nouveau sur la touche ***POWER LEVEL*** pour programmer une deuxième ***Cuisson-temps.*** Modifiez le niveau de puissance si vous ne désirez pas une cuisson à la puissance maximale.
6. Tournez le sélecteur pour entrer la deuxième durée de cuisson.
7. Appuyez sur la touche ***START***.

Après la décongélation, le compte à rebours de la ***Cuisson-temps I*** et de la ***Cuisson-temps II*** commence.

Cuisson-temps et brunissage

1. Appuyez sur la touche ***POWER LEVEL.*** Modifiez le niveau de puissance si vous ne désirez pas une cuisson à la puissance maximale (Appuyez plusieurs fois sur la touche ***POWER LEVEL*** pour sélectionner le niveau de puissance désiré).
2. Tournez le sélecteur pour entrer la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche ***TOP BROWN***.
4. Tournez le sélecteur pour entrer la durée de brunissage.
5. Appuyez sur la touche***START***.

À la fin de la ***Cuisson-temps,*** le four commence à brunir l'aliment.

À propos des opérations à fonctions automatiques

Maïs à éclater

MORE

LESS

Utilisation seulement avec un sachet de maïs à éclater pour four à micro-ondes, de 50 à 100 g (1,75 à 3,5 oz)

Comment utiliser la fonction ***maïs à éclater :***

1. Suivez les directives sur l'emballage. Servez-vous de la ***Cuisson-temps*** si le sac pèse moins de 50 g (1.75 oz) et plus de 100 g (3.5 oz). Placez le sac de maïs au milieu du four.
2. Appuyez sur la touche ***POPCORN*** Appuyez une fois pour un sac de maïs de 100 g (3.5 oz), deux fois pour un sac de 85 g (3.0 oz), ou trois fois pour un sac de 50 g (1.75 oz). Le four se met en marche immédiatement.

Comment ajuster la fonction maïs à éclater pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.

Si vous trouvez que la marque de maïs que vous utilisez ne cuit pas assez ou cuit trop, vous pouvez augmenter ou diminuer de 10 secondes la durée de cuisson automatique.

Pour augmenter la durée :

Après avoir appuyé sur la touche ***POPCORN***, appuyez sur la touche ***MORE*** immédiatement après la mise en marche du four pour allonger la cuisson de 10 secondes.

Pour diminuer la durée :

Après avoir appuyé sur la touche ***POPCORN,*** appuyez sur la touche ***LESS*** immédiatement après la mise en marche du four pour diminuer la cuisson de 10 secondes.

Boissons



MORE

LESS

Comment utiliser la fonction ***Boissons :***

Appuyez sur la touche ***Boissons*** une fois pour chauffer 250 ml (1 tasse), deux fois pour 500 ml (2 tasses) ou trois fois pour 750 ml (3 tasses).

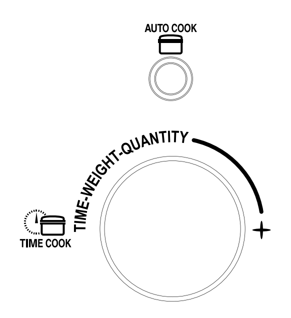
Les boissons réchauffées à l'aide de la fonction Boissons peuvent être chaudes. Faites attention lorsque vous sortez le contenant du four.

Pour augmenter la durée :

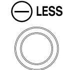
Appuyez sur la touche ***MORE*** immédiatement après la mise en marche du four pour allonger la cuisson de 10 secondes.

Pour diminuer la durée :

Appuyez sur la touche ***LESS*** immédiatement après la mise en marche du four pour diminuer la cuisson de 10 secondes.







LESS

Cuisson automatique

La fonction ***Cuisson automatique*** règle automatiquement les durées de cuisson et les niveaux de puissance pour une variété d'aliments.

1. Appuyez sur la touche ***AUTO COOK.***
2. Tournez le sélecteur pour entrer la sélection d'aliment 1 à 9 (voir le *Guide de cuisson* plus bas).
3. Appuyez sur la touche ***START.***

Pour augmenter la durée :

Appuyez sur la touche ***MORE*** immédiatement après la mise en marche du four pour allonger la cuisson de 10 secondes.

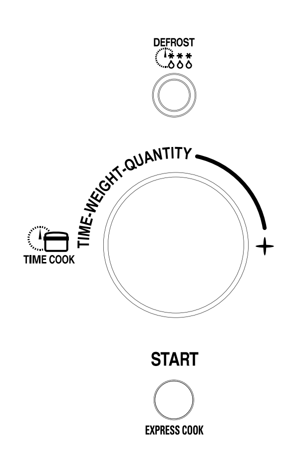
Pour diminuer la durée :

Appuyez sur la touche ***LESS*** immédiatement après la mise en marche du four pour diminuer la cuisson de 10 secondes.

Guide de cuisson

Type d'aliment	***Poids***	***Remarques***
1 Légumes en conserve	**1 boîte (400 à 450 mL)**	Utilisez une casserole ou un bol convenant à la cuisson aux micro-ondes. Couvrir d'une pellicule en plastique aérée ou d'un couvercle.
2 Assiette d'aliments	**340 g (12 oz)**	Couvrir d'une pellicule en plastique aérée.
3 Légumes frais	**225 g (8 oz)**	Utilisez une casserole ou un bol convenant à la cuisson aux micro-ondes. Ajoutez 30 mL (2 cuillères à soupe d'eau) pour chaque portion.
4 Légumes frais	**450 g (16 oz)**	Couvrir d'une pellicule en plastique aérée ou d'un couvercle.
5 Légumes surgelés	**225 g (8 oz)**	Utilisez une casserole ou un bol convenant à la cuisson aux micro-ondes. Suivez les directives de l'emballage concernant l'ajout d'eau. Couvrir
6 Légumes surgelés	**450 g (16 oz)**	d'une pellicule en plastique aérée ou d'un couvercle.
7 Pommes de terre	**2 pommes de terre**	Percez la peau avec une fourchette. Placez les pommes de terre sur le plateau rotatif.
8 Pommes de terre	**4 pommes de terre**	
9 Soupe	**355 mL (12 oz)**	Couvrir d'une pellicule en plastique aérée ou d'un couvercle.

À propos des opérations à fonctions automatiques



Décongélation automatique

La fonction ***Décongélation*** vous offre deux façons de décongeler les aliments surgelés. Appuyez une fois sur la touche ***DEFROST*** pour la ***Décongélation automatique,*** ou deux fois pour la ***Décongélation-temps.***

Utilisez la ***Décongélation automatique*** pour les viandes, la volaille et le poisson de moins de 2,9 kg (6,5 lb). Utilisez la ***Décongélation-temps*** pour la plupart des autres aliments surgelés.

La ***Décongélation automatique*** règle automatiquement la durée de décongélation et les niveaux de puissance pour une décongélation uniforme des viandes, volaille et poisson.

1. Appuyez une fois sur la touche ***DEFROST.***
2. En vous servant du *Guide de conversion* plus bas, tournez le sélecteur pour entrer le poids de l'aliment.
3. Appuyez sur la touche ***START.***

(La ***Décongélation-temps*** est expliquée dans la section *Fonctions de cuisson-temps.*)

- Déballez la viande et placez-la dans un plat convenant aux micro-ondes.
- Lorsque le four émet un signal sonore, retournez l'aliment. Retirez la viande décongelée ou protégez les parties tièdes en les recouvrant de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Après la décongélation, vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour permettre à la décongélation de s'achever. Les gros rôtis devraient reposer pendant environ 30 minutes.

Guide de conversion

Le poids de l'aliment est exprimé en livres et en onces, les onces doivent être converties en dixièmes (0,1) de livre.

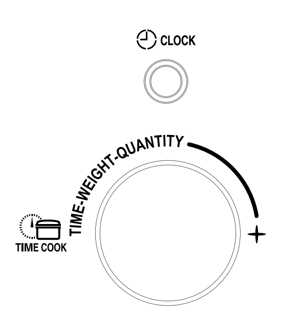
Poids de l'aliment en grammes	Poids de l'aliment en onces	Poids à entrer pour la programmation (en dixièmes de livre)
28-56	1 - 2	0,1
85	3	0,2
113 - 142	4 - 5	0,3
170 - 200	6 - 7	0,4
225	8	0,5
255 - 283	9 - 10	0,6
312	11	0,7
340 - 370	12 - 13	0,8
400 - 425	14 - 15	0,9

À propos des autres caractéristiques

Rappel de fin de cuisson

Pour vous rappeler qu'il y a des aliments dans le four, un signal sonore vous avertit une fois par minute jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur ***PAUSE/CLEAR***.

Horloge



Appuyez sur cette touche pour entrer l'heure.

1. Appuyez sur la touche ***CLOCK*** à plusieurs reprises pour choisir la base de 12 heures ou de 24 heures.
2. Tournez le sélecteur pour entrer l'heure.
3. Appuyez sur la touche ***CLOCK***.
4. Tournez le sélecteur pour entrer les minutes.
5. Appuyez sur la touche ***CLOCK***.



Arrêt/Annulation

En plus d'annuler les sélections, ***PAUSE/CLEAR*** vous permet d'interrompre la cuisson sans ouvrir la porte ou d'effacer l'écran.

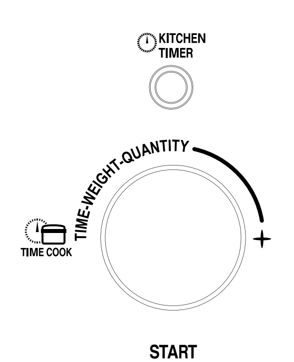
Appuyez sur ***START*** pour remettre le four en marche.



Verrouillage de sécurité

Vous pouvez verrouiller le tableau de commande afin d'empêcher les enfants d'utiliser votre four à micro-ondes ou de le mettre en marche accidentellement.

Pour verrouiller ou déverrouiller les commandes, appuyez sur la touche ***PAUSE/CLEAR*** et maintenez-la pendant environ 3 secondes. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, l'indicateur de ***VERROUILLAGE (LOCK)*** s'allume.



Minuterie

La fonction ***Minuterie*** fonctionne comme une minuterie lorsque le four n'est pas en opération.

1. Appuyez sur la touche ***KITCHEN TIMER*** .
2. Tournez le sélecteur pour entrer la durée du compte à rebours.
3. Appuyez sur la touche ***START***.

Le four émet un signal sonore à la fin du compte à rebours.

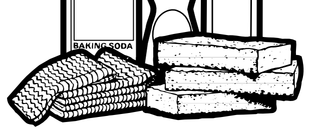
REMARQUE: *Lorsque la minuterie est en opération, l'indicateur Kitchen Timer est allumé.*

Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

Terme	Définition
Étincelle	Formation d'étincelles dans le four à micro-ondes provoquée par : ■ un article de métal ou du papier d'aluminium qui touche aux parois du four. ■ du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme de l'aliment (les coins relevés agissent comme des antennes). ■ des articles en métal, comme des attaches, les broches utilisées pour la volaille, la garniture dorée de la vaisselle. ■ des essuie-tout en papier recyclé contenant de petites particules métalliques.
Couvrir	Les couvercles retiennent l'humidité, assurent une cuisson plus uniforme et réduisent la durée de cuisson. Une pellicule en plastique légèrement soulevée ou un morceau de papier ciré permettent à la vapeur de s'échapper.
Protéger	Dans un four traditionnel, vous recouvrez la poitrine d'un poulet ou des aliments déjà cuits pour éviter qu'ils brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments aux micro-ondes, vous devez recouvrir les parties minces des aliments (comme le bout des ailes et les pilons d'une volaille) avec de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter qu'elles soient cuites avant les parties plus charnues.
Période de repos	Lors de la cuisson dans un four traditionnel, certains aliments comme les rôtis ou les gâteaux sont laissés à reposer afin qu'ils finissent de cuire ou qu'ils se raffermissent. La période de repos est particulièrement importante à la cuisson aux micro-ondes. Remarquez qu'un gâteau cuit aux micro-ondes n'est pas mis à reposer sur une grille.
Aérer	Après avoir couvert un récipient avec une pellicule en plastique, vous pouvez l'aérer en soulevant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes

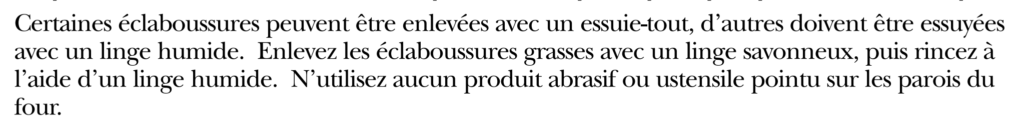




Conseils pratiques

De temps à autre, pour garder une odeur fraîche, vous pouvez essuyer l'intérieur avec un linge imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude.

Débranchez le cordon avant de nettoyer une partie quelconque de ce four.



Nettoyage de l'intérieur du four

Les parois, la surface interne du hublot, les parties métalliques et plastiques qui se trouvent sur la porte

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un linge humide. Enlevez les éclaboussures grasses avec un linge savonneux, puis rincez à l'aide d'un linge humide. N'utilisez aucun produit abrasif ou ustensile pointu sur les parois du four.

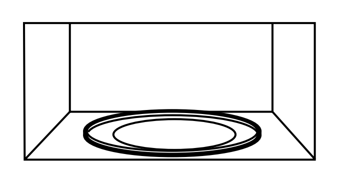
Pour nettoyer la surface de la porte et la surface du four qui vient en contact avec la porte, utilisez des savons ou des détergents doux et non abrasifs et une éponge ou un linge doux. Rincez avec un linge humide et séchez.

N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour le four sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.

L'élement de brunissage et le réflecteur ne peuvent être enlevés.



Plateau rotatif et élément rotatif amovibles

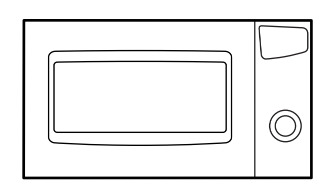


Pour éviter qu'il ne se brise, ne trempez pas le plateau dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Le plateau rotatif et l'élément rotatif peuvent se briser si on les échappe. Rappelez-vous : ne faites pas fonctionner le four sans avoir remis le plateau rotatif et l'élément rotatif en place.

Grille de brunissage

Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou au lave-vaisselle. ***Ne nettoyez pas la grille dans un four autonettoyant.***

Nettoyage de l'extérieur



N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniaque ou l'alcool peuvent endommager l'apparence de votre four à micro-ondes.

Caisse

Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et faites sécher. Essuyez le hublot avec un chiffon humide.

Tableau de commande et porte

Nettoyez-les avec un linge humide. Séchez à fond. Ne vaporisez pas de produits nettoyants et n'utilisez pas une grande quantité d'eau et de savon, ni de produits abrasifs ou d'objets pointus pour nettoyer le tableau, car vous pourriez l'endommager. Certains types d'essuie-tout peuvent aussi égratigner le tableau de commande.

Surface de la porte

Il est important de garder propre la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes. N'utilisez qu'un détergent doux, non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un linge doux. Rincez bien.

Cordon d'alimentation

Si le cordon est sale, débranchez-le et lavez-le avec un linge humide. Pour les taches rebelles, vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse, mais assurez-vous de rincer avec un linge humide et de sécher à fond avant de rebrancher le cordon.

Boîtier en acier inoxydable *(sur certains modèles)*

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier qui raierait la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez un linge humidifié à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux convenant à l'acier inoxydable. Enlevez le savon avec un linge propre, humidifié d'eau chaude. Séchez avec un linge propre et sec. Frottez toujours légèrement, et dans le sens du grain.

Avant de contacter un service de dépannage…



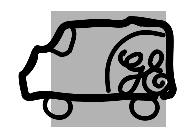
Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l'argent ! Vérifiez les tableaux des pages suivantes pour empêcher tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	*Causes probables*	*Solutions*
Le four ne se met pas en marche	**Un fusible de votre résidence peut être grillé ou le disjoncteur déclenché.**	• Remplacez le fusible ou réenchenchez le disjoncteur.
	Surtension	• Débranchez votre four à micro-ondes, puis rebranchez-le.
	Fiche mal branchée dans la prise de courant.	• Assurez-vous que la fiche à trois broches est bien insérée dans la prise de courant.
	La porte n'est pas bien fermée.	• Ouvrez la porte et fermez-la bien.
Le tableau de commande est allumé, mais le four ne se met pas en marche	**La porte n'est pas bien fermée.**	• Ouvrez la porte et fermez-la bien.
	On n'a pas appuyé sur la touche *START* après avoir entré le choix de cuisson.	• Appuyez sur la touche ***START.***
	Une autre sélection a déjà été entrée et on n'a pas appuyé sur la touche *PAUSE/CLEAR* pour l'annuler.	• Appuyez sur la touche ***PAUSE/CLEAR.***
	On a appuyé accidentellement sur la touche *PAUSE/CLEAR.*	• Appuyez sur la touche ***START.***
	Le poids de l'aliment n'a pas été entré après qu'on ait sélectionné la *DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.*	• Assurez-vous d'avoir entré le poids de l'aliment après avoir sélectionné la ***DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.***
	Le type d'aliment n'a pas été entré après qu'on ait sélectionné la *DÉCONGÉLATION-TEMPS.*	• Assurez-vous d'avoir entré un type d'aliment.
Les commandes du four à micro-ondes ne fonctionnent pas	**Les commandes ont été verrouillées. (Lorsque le tableau de commande est verrouillé, l'indicateur de verrouillage *LOCK* est allumé.)**	• Appuyez et maintenez la touche ***PAUSE/CLEAR*** durant environ 3 secondes pour déverrouiller les commandes.

Il n'y a rien d'anormal lorsqu'on observe ce qui suit

- Sortie de vapeur autour de la porte.
- Réflexion de lumière autour de la porte ou de la caisse externe.
- Atténuation de l'illumination dans le four et modification du son du ventilateur lors de l'emploi d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée.
- Son sourd durant le fonctionnement du four.
- On peut observer des interférences perturbant la réception des ondes de radio et télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Il s'agit d'un phénomène similaire à celui qu'on observe lors de l'emploi d'autres petits appareils ménagers; ceci n'est pas un indice de déficience du four à micro-ondes. Si ceci se produit, essayez d'alimenter le four à micro-ondes par un circuit différent, déplacez l'appareil de radio ou télévision aussi loin que possible du four à micro-ondes, ou contrôlez bien la position et la force du signal de l'antenne de réception.

Garantie du four à micro-ondes GE



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour appeler le service de réparation, composez le 1-800-361-3400.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir le service sur garantie.

Pour la période de:	*Camco remplacera*
Un an *à compter de la date d'achat d'origine*	***Toute pièce*** du four à micro-ondes qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette ***garantie complète d'un an,*** Camco fournira également, ***sans frais*** toutes les pièces et la main-d'oeuvre pour la réparation, ou pour remplacer la pièce défectueuse.
Dix ans *Pour la deuxième à la dixième année, à compter de la date d'achat d'origine*	***Le magnétron,*** s'il se révèle défectueux en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette ***garantie limitée supplémentaire de neuf ans,*** vous devrez assumer les frais de main-d'oeuvre ou de réparation à domicile.

Ce que Camco ne couvre pas

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
  Veuillez lire votre Guide d'utilisation.
  Pour toute question concernant le fonctionnement de l'appareil, communiquez avec votre marchand ou notre bureau des Relations avec les consommateurs à l'adresse indiquée ci-dessous, ou appelez sans frais :
  Camco Inc.
  1-800-361-3400
  Service des renseignements aux consommateurs
- Une installation inadéquate.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage direct ou indirect causé à vos biens personnels par une défectuosité possible de cet appareil.

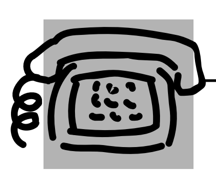
Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : Camco Inc.

Si vous avez des questions concernant la présente garantie, écrivez au :
Directeur, Relations avec les consommateurs - Camco Inc.
1, Factory Lane, bureau 310, Moncton (N.-B.) E1C 9M3

Numéros de téléphone du service après-vente



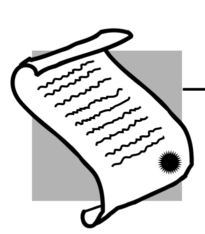
Pour tout problème **1-800-361-3400**

Pour obtenir des réponses, appelez Camco Inc.



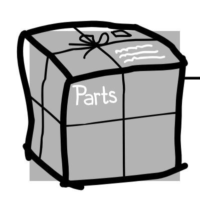
Service de réparation à domicile **1-800-361-3400**

Pour bénéficier du service de réparation expert de Camco, il suffit de téléphoner.



Contrats d'entretien **1-800-461-3636**

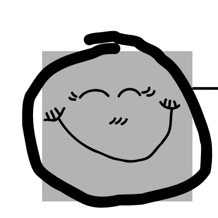
Vous pouvez désormais bénéficier d'un service de réparation sans surprises ni tracas tant que vous possédez votre appareil. Pendant que votre garantie est encore en vigueur, vous pouvez acheter un CONTRAT D'ENTRETIEN DE CAMCO. Pour un coût modique, seulement quelques sous par jour, le Service après-vente de Camco s'occupera des réparations - pièces et main-d'oeuvre – dont votre appareil peut avoir besoin.



Pièces et accessoires **1-800-263-0686**

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires.

Les directives stipulées dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiées à un technicien qualifié. Il faut faire preuve de prudence, puisqu'une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.



Satisfaction du service après-vente

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié de Camco, voici la marche à suivre. ***Premièrement,*** communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil. ***Ensuite,*** si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez en donnant tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, au : Directeur, Relations avec les consommateurs, Camco Inc., 1, Factory Lane, Bureau 310, Moncton (N.-B.) E1C 9M3

Imprimé en Corée